

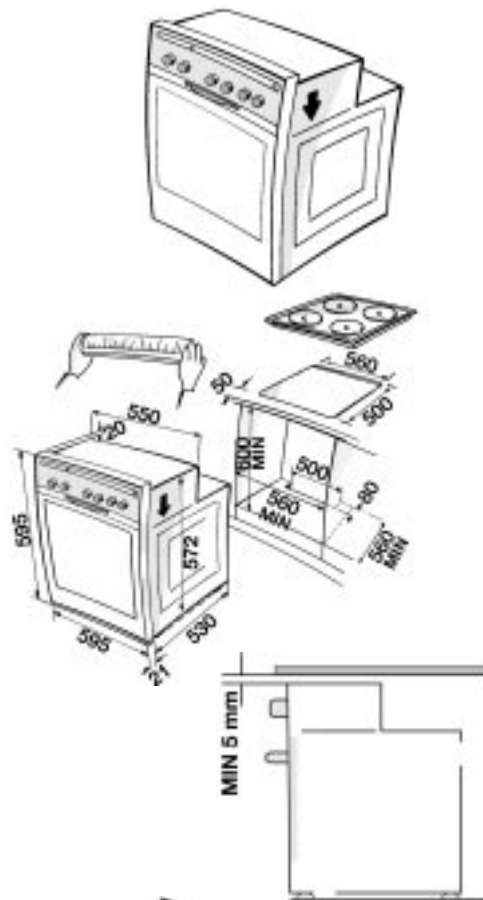
ÍNDICE	E
INSTALACIÓN	PÁGINA 52
CONEXIÓN ELÉCTRICA	PÁGINA 54
ANTES DE UTILIZAR LOS APARATOS	PÁGINA 55
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	PÁGINA 55
PRECAUCIONES Y SUGERENCIAS GENERALES	PÁGINA 55
CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA	PÁGINA 56
ACCESORIOS DEL HORNO	PÁGINA 57
ACCESORIOS DE LA ENCIMERA	PÁGINA 57
FUNCIONES DEL HORNO	PÁGINA 58
FUNCIONES DE LA ENCIMERA	PÁGINA 59
LIMPIEZA DEL HORNO Y SUS ACCESORIOS	PÁGINA 59
CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE ENCIMERAS ELÉCTRICAS CONVENCIONALES	PÁGINA 61
CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA ENCIMERA DE VITROCERÁMICA	PÁGINA 61
GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	PÁGINA 61
SERVICIO DE ASISTENCIA	PÁGINA 62
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE	PÁGINA 62

INSTALACIÓN

Información técnica para el instalador

HORNO

- Saque el horno de su embalaje y apóyelo sobre la base de espuma de poliestireno para protegerlo antes de efectuar las conexiones.
- No intente levantar el horno por la manilla. Levántelo por los costados como indica la figura (ver flecha).
- Compruebe que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte.
- Las medidas del horno y del mueble de cocina se indican en la figura de la derecha.
- Los muebles de cocina que entren en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (80°C).
- Si los laminados de plástico o el cemento no son lo bastante resistentes al calor, el acabado puede deformarse, mostrar ampollas o despegarse.
- Instale el horno en el hueco, levantándolo por los lados y teniendo cuidado de no prensar los hilos del cable de alimentación eléctrica.



Con separación

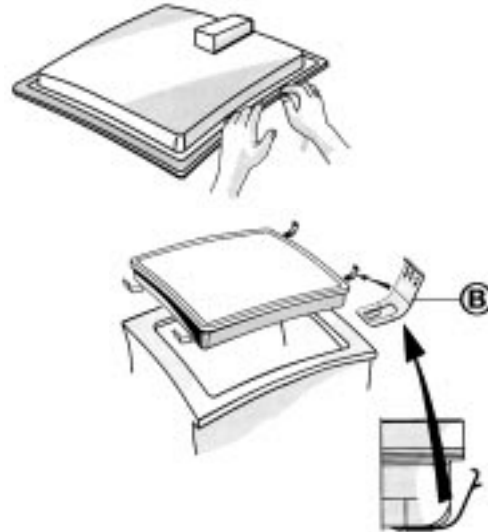


- Para una ventilación correcta, siga las instrucciones sobre aberturas de ventilación de la figura (500 x 80 mm mínimo). Deje por lo menos 5 mm de luz entre el borde superior del horno y el borde inferior de la encimera: este espacio no debe quedar obstruido por rieles u otros elementos estructurales.
- Durante la instalación del horno, se debe procurar que los lados no toquen los bordes frontales del hueco ni los cajones y puertas adyacentes (ver imagen).
- Efectúe las conexiones eléctricas entre la encimera y el horno (ver en la pagina "Conexión eléctrica").
- Fije el horno en el mueble de cocina con los tornillos (A) como indica la figura.

INSTALACIÓN

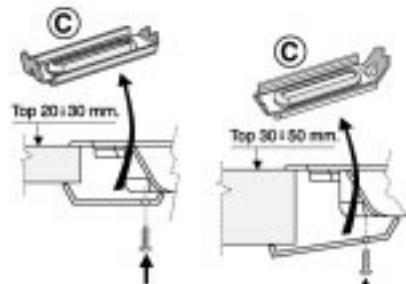
Encimera

- La encimera debe encajarse sobre una superficie de apoyo que tenga un grosor de entre 20 y 50 mm. No debe haber ningún objeto entre la encimera y el horno (rieles, escuadras, etc.).
- Si la encimera debe instalarse cerca de un mueble tipo columna, deje por lo menos 100 mm de distancia entre el borde de la encimera y el costado del mueble.
- Corte en la encimera una abertura que tenga las medidas indicadas en la Ficha del producto que se entrega por separado.
- Si la junta suministrada no está colocada en el borde del plano de cocción, limpie la zona de contacto y coloque la junta como indica la figura.



Encimera con placas eléctricas

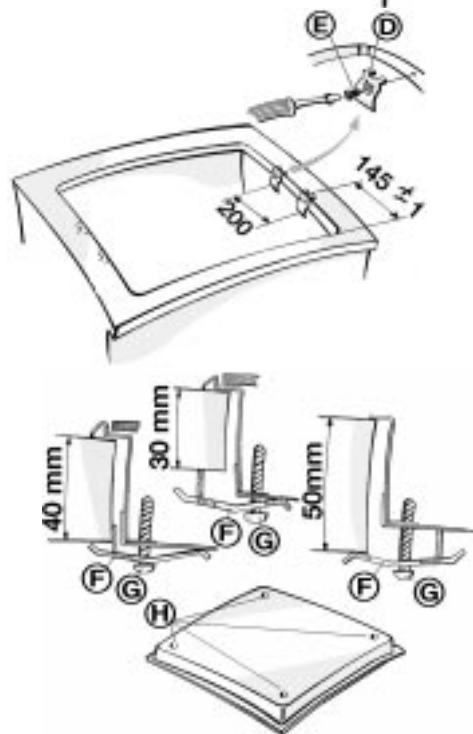
- Si la superficie de apoyo es de madera, coloque los ganchos suministrados.
1. Coloque los 4 cuatro ganchos de resorte (B) y encájelos en su sitio en la cara inferior de la encimera.
 2. Encaje la encimera en la superficie de apoyo.
- Si la superficie de apoyo es de mármol, plástico, cerámica, piedra natural, etc., la encimera se debe sujetar con escuadras (C), código 4819 310 18528 (que pueden solicitarse al servicio de asistencia).
1. Coloque las escuadras sobre los orificios y sujételas con los tornillos suministrados.
 2. Encaje la encimera en la superficie de apoyo.



Encimera de vitrocerámica

N.B.: Quite la película de protección antes de instalar la encimera.

- Si la superficie de apoyo es de madera, utilice los ganchos de resorte y los tornillos que se suministran.
1. Coloque los 4 ganchos (D) a las distancias indicadas en la figura.
 2. Fije los ganchos con los tornillos (E).
 3. Encaje la encimera en la superficie de apoyo.
- Si la superficie de apoyo es de mármol, plástico, cerámica, piedra natural, etc., la encimera debe sujetarse con escuadras (F), código 4819 404 78697 (que se pueden solicitar al servicio de asistencia).
1. Encaje la encimera en la superficie de apoyo.
 2. Coloque las 4 escuadras (F) como indica la figura, según el grosor de la superficie de apoyo.
 3. Apriete los 4 tornillos (G) en los agujeros (H).







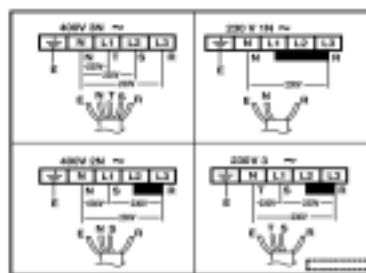
CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Asegúrese de que los aparatos sean instalados y conectados a la red eléctrica por un técnico cualificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las normas locales.
- El instalador es el responsable de conectar los aparatos a la red eléctrica correctamente y de cumplir las recomendaciones de seguridad correspondientes.
- El aparato debe conectarse a la red eléctrica mediante un interruptor multipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- La ley exige que estos aparatos sean conectados a tierra.
- No utilice adaptadores de enchufe múltiples ni cables alargadores.
- Después de instalar el horno, sus componentes eléctricos deben resultar inaccesibles.


Conexión del horno a la red eléctrica

- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos coincide con el de la instalación eléctrica de su casa. El número de servicio se encuentra en el borde frontal del vano del horno y puede verse con la puerta abierta.
- Utilice un cable de alimentación H05RR-F (longitud mínima: 800 mm).
- **Atención: Todos los componentes del horno funcionan a 230-240 V. Si se utiliza una conexión de 400 V, hay que asegurarse de que el voltaje que recibe el horno sea de 230-240V, como se indica en la tabla de la derecha.**

Conductores número X	Conexión eléctrica
1N+  ~	H05 RR-F 3X4 mmq
2N+  ~	H05 RR-F 4X2,5 mmq
3 +  ~	H05 RR-F 4X2,5 mmq
3N+  ~	H05 RR-F 5X1,5 mmq

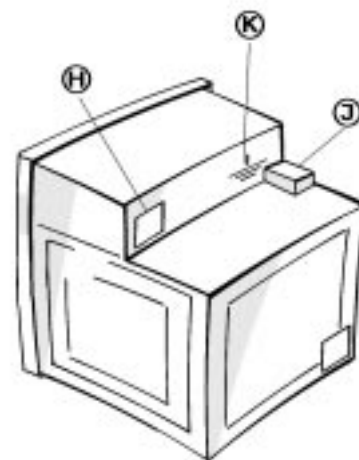


Interconexión de la encimera y el horno

- Antes de conectar el horno a la red eléctrica, compruebe si la encimera se encuentra en la lista de combinaciones encimera/horno de la Ficha del producto.
- Conecte los conectores de 3 y 4 polos a los conectores del horno correspondientes. El conector de 3 polos (H) se encuentra en la parte posterior derecha del panel de mandos y el de 4 polos (J) está en el ángulo izquierdo de la parte superior del horno (ver figura).
- Conecte el cable de tierra amarillo/verde () (K) entre la encimera y el tornillo situado junto al conector de 3 polos.

ATENCIÓN: NO CONECTE LOS APARATOS A LA RED ELÉCTRICA ANTES DE CONECTARLOS ENTRE SÍ.

- Monte el horno en el mueble de cocina. Asegúrese de que el cable de alimentación no quede prensado.



ANTES DE UTILIZAR LOS APARATOS

- Para obtener los mejores resultados de los aparatos que acaba de adquirir lea estas instrucciones atentamente y téngalas a su alcance para consultarlas cuando las necesite.
- Quite las protecciones de cartón y la película de plástico protectora.
- Saque los accesorios del horno y caliéntelo a 200°C durante una hora para eliminar el olor de la grasa de protección y los materiales aislantes. Deje la ventana abierta durante este procedimiento.

N.B.: Mientras el horno o la encimera están encendidos, el ventilador gira continuamente a distintas velocidades según la temperatura alcanzada por los componentes.

Velocidad máxima: cuando los componentes están a altas temperaturas.

Velocidad media (modo encendido/apagado): cuando los componentes no están a altas temperaturas.

El modo encendido/apagado debe considerarse como normal cuando el ventilador está a velocidad media. Después de apagar el horno o la encimera, el ventilador puede seguir girando el tiempo que sea necesario para enfriar los componentes y los muebles de cocina adyacentes.

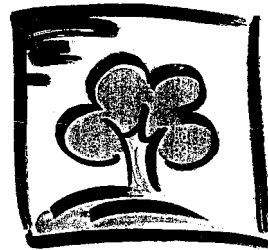
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

1. Embalaje

- El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje (♻).

2. Productos

- Los aparatos están contruidos con materiales reciclables. Si decide deshacerse de ellos, hágalo siguiendo las normas locales de eliminación de residuos. Cuando se deshaga de ellos, corte los cables de alimentación para que no pueden conectarse a la red eléctrica.



PRECAUCIONES Y SUGERENCIAS GENERALES

- Antes de cualquier operación de mantenimiento, desconecte los aparatos de la red eléctrica.
- Mantenga a los niños alejados de los aparatos mientras estén encendidos.
- El horno debe ser reparado o ajustado exclusivamente por un técnico cualificado.
- Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos cercanos a la encimera o el horno no entran en contacto con las partes calientes ni quedan prensados en la puerta del horno.
- Durante el proceso de cocción, se evapora agua de los alimentos. Todos los hornos necesitan dar salida al exterior a este vapor y a humos de otro origen. Por razones de seguridad y estética, hemos considerado que la mejor solución es una abertura en la parte inferior de la puerta. A esto se debe que a veces se vea salir vapor de esta zona (ver la imagen). Es normal que esto ocurra, y el marco inferior puede limpiarse tras desmontar la puerta como se indica en la página 59.
- No deben colocarse objetos pesados sobre la puerta abierta ya que esto podría ocasionar daños a la cavidad y a las bisagras. Peso máximo: 7 kg.



Horno

- Nunca se ponga de pie o sentado sobre la puerta del horno cuando esté abierta. Nunca cuelgue pesos en la manilla de la puerta cuando ésta esté abierta.
- Utilice guantes adecuados para sacar las bandejas o los accesorios del horno cuando esté caliente.
- **No cubra la base del horno con papel de aluminio.**
- No coloque materiales inflamables dentro del horno, ya que implican riesgo de incendio si se enciende el horno por descuido.

PRECAUCIONES Y SUGERENCIAS GENERALES

Encimera eléctrica convencional / de vitrocerámica

- **No encienda las placas / zonas de cocción sin colocar antes una olla o sartén sobre las mismas.**
- La encimera dispone de placas/zonas de cocción de distinto tamaño. Utilice ollas y sartenes cuya base tenga un diámetro igual o ligeramente superior al de la placa/zona de cocción.
- Utilice sólo ollas y sartenes de base plana. No es recomendable usar ollas o sartenes de base cóncava o convexa.
- No utilice la encimera como superficie de trabajo o de apoyo. .
- No descuide el aparato mientras está friendo alimentos: puede producirse un incendio.

Recomendaciones específicas para encimeras de vitrocerámica

- Con la función de hervido rápido, utilice sólo ollas y sartenes de acero inoxidable con base de doble capa.
- Si la superficie de vitrocerámica se rompe o se raja a consecuencia de un impacto violento (por la caída de un objeto, etc.) no la utilice y llame al servicio de asistencia inmediatamente.
- No apoye alimentos que estén envueltos en papel de aluminio o tela, o dentro de recipientes de plástico, sobre las zonas de cocción calientes.
- No arrastre las ollas o sartenes sobre la superficie de vitrocerámica para no rayarla.
- Si la encimera dispone de lámparas halógenas, evite mirar a la luz directamente cuando estén encendidas.
- Evite derramar azúcar y sustancias similares sobre la encimera. Si esto ocurre, limpie la encimera con cuidado siguiendo las instrucciones de cuidado y mantenimiento incluidas en este manual.

CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

- Utilice ollas y sartenes cuya base tenga un diámetro igual o ligeramente superior al de la zona de cocción.
- Utilice sólo ollas y sartenes de base plana.
- Si es posible, mantenga tapadas las ollas y sartenes al cocinar.
- Cocine las verduras, patatas, etc. con poca agua para reducir en lo posible el tiempo de cocción.
- Ahorrará aún más tiempo y energía si utiliza una olla a presión.



ACCESORIOS DEL HORNO

- Los accesorios suministrados dependen del modelo (consulte la Ficha del producto entregada por separado).

Bandeja Grasas ①

Colocada debajo de la parrilla, la bandeja para grasas sirve para recoger grasa y partículas de comida; también se puede emplear como plancha para cocinar carne, pollo y pescado, con o sin verdura. Para evitar salpicaduras de grasa y humo, ponga un poco de agua en la bandeja.

Bandeja Pastelería ②

Para cocinar galletas, merengues y pizzas.

Parrilla ③

La parrilla se puede utilizar para asar alimentos o como apoyo para fuentes, moldes de tartas y otros recipientes de cocción. Se puede colocar en dos posiciones distintas (↖ o ↗) y en cualquiera de las guías de deslizamiento del horno.

Paneles catalíticos ④

Los paneles catalíticos tienen un revestimiento microporoso que absorbe las salpicaduras de grasa. Recomendamos un ciclo de limpieza automática después de cocinar platos de alto contenido graso.

- Para limpiar el horno, caliéntelo a 200°C cuando esté vacío y déjelo encendido aproximadamente una hora.
- Al final del ciclo, deje enfriar el horno y quite los restos de comida con una esponja húmeda.
No utilice detergentes ni limpiadores: podrían dañar la capa de esmalte catalítico.

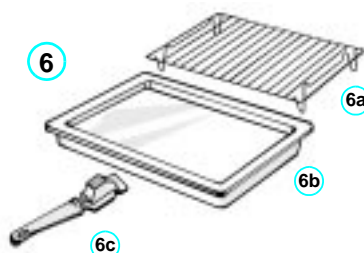
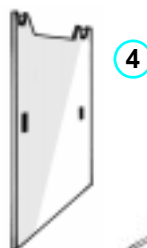
Asador ⑤

Utilice el asador como se describe en el capítulo correspondiente de la Ficha del producto entregada por separado.

Juego para ollas y sartenes ⑥

El juego está formado por una rejilla ⑥a, una bandeja grasas ⑥b y una o dos pinzas ⑥c.

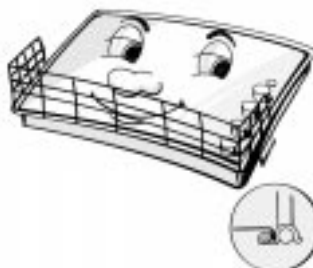
Este accesorio debe colocarse sobre la parrilla ③ y utilizarse con la función de grill.



ACCESORIOS DE LA ENCIMERA

Accesorio de protección para niños AMH 122

Este accesorio puede solicitarse al servicio de asistencia con el código 4819 310 18436, o a su proveedor con la referencia 017124.



FUNCIONES DEL HORNO

Las funciones disponibles dependen del modelo adquirido (consulte la Ficha del producto que se entrega aparte).

FUNCIÓN ESTÁTICA

Esta función se utiliza para cocinar comida en una misma altura dentro del horno.

La función permite controlar la temperatura; la temperatura se puede ajustar entre **50° C y 250° C**. El ajuste preestablecido es **200° C**.

- Precaliente el horno a la temperatura necesaria e introduzca los alimentos cuando todos los indicadores de la escala °C___ estén encendidos.
- Con esta función, es recomendable colocar la comida en el centro del horno.

FUNCIÓN GRILL

Esta función es ideal para asar trozos de carne pequeños (filetes, salchichas) y para hacer tostadas. La función permite cinco ajustes, **1, 2, 3, 4, 5**, que corresponden, en orden ascendente, a los niveles de temperatura de la resistencia superior.

El ajuste preestablecido es **3**.

- Durante la cocción la puerta del horno debe estar cerrada.
- Precaliente el horno durante 3/5 minutos.
- Cuando cocine carne, ponga un poco de agua en la grasería para evitar salpicaduras de grasa y humo.
- Dé la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de gratinado.

A esta función se une la activación del asador (sobre los modelos donde está previsto).

FUNCIÓN “MLTF” (Conservación del calor)

Esta función permite mantener un nivel de temperatura dentro del horno. Se puede mantener a **35° C** o a **60° C**.

- Ajustar la temperatura a **35° C** es especialmente útil para levantar la masa de pan o de pizza.
- El ajuste preestablecido es **35° C**. Para esta función es recomendable utilizar la primera altura.
- Utilice el ajuste de temperatura de **60° C** para mantener la comida caliente una vez cocinada.

FUNCIÓN VENTILADOR

Esta función es especialmente útil para cocinar distintos tipos de comida al mismo tiempo en más de una altura (por ejemplo: pescado, verduras, pasta).

La función permite controlar la temperatura; la temperatura se puede ajustar entre **50° C y 250° C**. El ajuste preestablecido es **160° C**.

- Si es posible, escoja platos que requieran la misma temperatura de cocción.
- No es necesario precalentar el horno.
- Si los platos que hay en el horno tienen tiempos de cocción distintos, saque los platos que ya estén hechos y deje los demás hasta que estén listos.

FUNCIÓN REPOSTERÍA (Estática + Ventilador)

Esta función resulta útil cuando se cocina en dos alturas y para hornear tartas. Esta función permite controlar la temperatura; la temperatura se puede ajustar entre **50° C y 250° C**.

El ajuste preestablecido es **175° C**.

- No es necesario precalentar el horno.

- Vaya alternando la posición de los platos en el horno durante el tiempo de cocción.
- Si los platos que hay en el horno tienen tiempos de cocción distintos, saque los platos que ya estén hechos y deje los demás hasta que estén listos.

FUNCIÓN TURBOGRILL (Grill + Ventilador)

Esta función es ideal para cocinar trozos de carne grandes (p. ej., roast beef, asados).

Esta función permite cinco ajustes, **1, 2, 3, 4, 5**, que corresponden, en orden ascendente, a los niveles de temperatura de la resistencia superior. El ajuste preestablecido es **3**.

- **Mantenga la puerta del horno cerrada durante la cocción.**
- Ponga la carne sobre la parrilla y coloque la bandeja para grasas en la primera altura. Para evitar salpicaduras de grasa y humo, ponga un poco de agua en la bandeja.
- Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción.

FUNCIÓN TURBOVENTILADOR

Esta función resulta útil cuando se cocina en dos alturas distintas; la temperatura se puede programar entre **50° C y 250° C**.

El ajuste preestablecido es **160° C**.

Esta función es ideal para:

- Tartas de fruta grandes
- Verduras rellenas
- Aves (peso superior a 3 kg)

No es necesario precalentar el horno.

FUNCIÓN PROGRAMA

Esta función resulta útil para hornear pizzas, pan y focaccia. La función proporciona **3** programas de cocción (**P1, P2, P3**) con temperaturas iniciales previamente establecidas que pueden ser ajustadas por el usuario.

Los valores de temperatura máxima que pueden ser ajustados por el usuario son los siguientes: **240° C** para **P1**, **200° C** para **P2** y **190° C** para **P3** con el fin de obtener resultados uniformes en la cocción.

Cada programa corresponde a una receta para la preparación del plato que usted desea.

El programa **P1** permite realizar un precalentamiento con una temperatura inicial de **300° C** y una temperatura de horneado de **240° C**. Para ahorrar energía y evitar gastar electricidad, el horno no realizará la función de precalentamiento si ya está caliente, y la temperatura de horneado se establecerá de forma automática (**240° C**).

Para los programas **P2** y **P3** la temperatura inicial será siempre de **220° C**.

FUNCIÓN CALENTAMIENTO RÁPIDO

Esta función permite el precalentamiento rápido del horno. La función permite controlar la temperatura; la temperatura se puede ajustar entre **50° C y 250° C**. El ajuste preestablecido es **200° C**.

A medida que sube la temperatura del horno, los indicadores -----°C se van encendiendo en secuencia. Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, el horno emite una señal sonora y cambia automáticamente a la función estática.

Esta función es ideal para cocinar carne, pescado y aves.


FUNCIONES DE LA ENCIMERA

Los mandos de la encimera están marcados con una escala numérica, que corresponde a distintos ajustes de potencia, y con una serie de símbolos de función.

FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

Esta función utiliza un ajuste de baja potencia que permite mantener la comida caliente una vez cocinada.


Funciona de la siguiente manera:

1. Gire el mando a .
2. Para desactivar la función Mantener Caliente, cambie la posición del mando.

FUNCIÓN DOBLE ZONA (según el modelo)

Esta función se activa en las zonas de cocción de la izquierda. La función amplía la zona caliente de la encimera para poder cocinar alimentos en recipientes grandes, ovalados o rectangulares.

Funciona de la siguiente manera:

1. Gire el selector a  y espere hasta que el indicador de calor residual de la zona seleccionada comience a parpadear.
2. Escoja la temperatura deseada girando el selector en sentido contrario a las manecillas del reloj. El indicador de calor residual permanece encendido para señalar que la encimera está encendida.
3. Para desactivar la función gire el mando a la posición "0".

>> FUNCIÓN FCI (FASE INICIAL DE COCCIÓN)

Esta función acelera el calentamiento de la zona seleccionada durante la primera parte del ciclo de cocción.

Funciona de la siguiente manera:

1. Gire el mando a **>>**.
2. Espere a que el indicador de calor residual comience a parpadear y después gire el mando en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta el nivel de potencia deseado. Por ejemplo: si el nivel de potencia es "1", la zona de cocción se encenderá a la máxima potencia durante **1 minuto** y después cambiará al nivel de potencia "1" para el


resto del ciclo de cocción, a menos que se cambie la posición del mando. Si el nivel de potencia es "6", la zona de cocción se encenderá a la máxima potencia durante **6 minutos** y después cambiará al nivel "6" para el resto del ciclo de cocción, a menos que se cambie la posición del mando. Lo anterior es aplicable a todos los niveles de potencia, **con la excepción del nivel "10"**.

FUNCIÓN HERVIDO RÁPIDO

Esta función permite hervir agua con rapidez; la función permanece activa durante un tiempo preestablecido. Una vez transcurrido este tiempo, la encimera vuelve automáticamente al nivel de máxima potencia. La función de hervido rápido también se puede activar una vez que se ha empezado a cocinar.

Atención: Asegúrese de colocar la olla o sartén en la zona de cocción antes de activar la función de hervido rápido para no dañar la superficie de vitrocerámica. Los valores de rendimiento especificados para la función de hervido rápido están garantizados en todas las encimeras de vitrocerámica.

Funciona de la siguiente manera:


1. Coloque el recipiente en la zona de cocción deseada.
2. Gire el mando a .

FUNCIÓN CALOR SUAVE

Se puede usar para levantar masa, ablandar mantequilla dura de la nevera, mantener caliente el biberón o la comida del bebé, hacer yogur, fundir chocolate, etc.

Esta función sólo se activa cuando está encendido el indicador de calor residual.

Funciona de la siguiente manera:

1. Asegúrese de que el indicador de calor residual de la zona de cocción escogida esté encendido.
2. Gire el mando a .
3. Para desactivar la función gire el mando a otra posición.

 Este símbolo no corresponde a ninguna función de la encimera; la resistencia no recibe corriente

LIMPIEZA DEL HORNO Y SUS ACCESORIOS

- Cuando termine de cocinar, deje que el horno se enfríe y después límpielo para impedir la acumulación de restos de comida.
- Si los restos de comida quedan incrustados, utilice un limpiador especial para hornos y siga las instrucciones del fabricante.
- Limpie el horno por fuera con una esponja suave y agua tibia.
- **No utilice limpiadores abrasivos ni esponjas que puedan rayar la superficie.**
- Limpie el cristal de la puerta del horno con detergente líquido.
- Lave los accesorios en el lavavajillas o en el fregadero con un limpiador para hornos.
- Después de un uso prolongado del horno y cuando se cocina a distintas alturas (especialmente alimentos con alto contenido de agua, como pizzas; verduras rellenas; etc.) el vapor condensado puede acumularse en el interior de la puerta y de la junta. Cuando el horno se haya enfriado, seque la condensación con un trapo o una esponja.



LIMPIEZA DEL HORNO Y SUS ACCESORIOS

Desmontaje de la puerta del horno (para limpiarla)

1. Abra la puerta del horno.
2. Apriete los ganchos de retención de las bisagras (A) hacia adelante.
3. Levante los ganchos hasta que se bloqueen y luego quite la puerta.
4. Mientras limpia el horno, asegúrese de no desbloquear los ganchos de retención de las bisagras.
5. Coloque nuevamente la puerta del horno invirtiendo los pasos que siguió para desmontarla.



Cómo limpiar el techo del horno, extrayendo la resistencia del grill (si está instalada) y bajándola todo lo posible

- No comience a limpiar el horno hasta que no se enfríe.
1. Para limpiar el techo del horno, extraiga la resistencia del grill y bájela todo lo posible.
 2. Limpie el techo del horno y luego vuelva a colocar la resistencia del grill en su posición original.

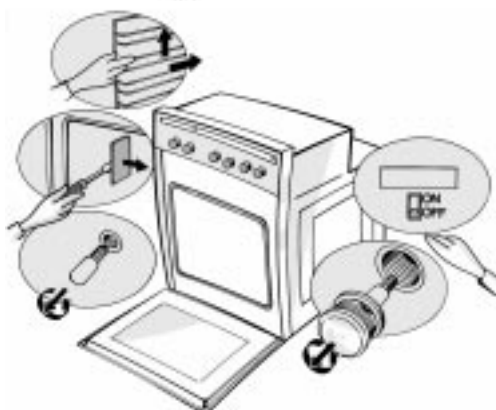


Cambio de la bombilla del horno

1. Desconecte el horno de la red.
2. Desmonte la tapa de la bombilla.
3. Cambie la bombilla (ver la N.B.).
4. Vuelva a colocar la tapa de la bombilla.
5. Enchufe nuevamente el aparato a la red.

Cambio de la bombilla lateral (según el modelo)

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Quite la rejilla de la izquierda.
3. Quite la tapa de la bombilla haciendo palanca con un destornillador.
4. Cambie la bombilla (ver la N.B.).
5. Vuelva a colocar la tapa de la bombilla y presiónela hacia la pared hasta que encaje correctamente.
6. Coloque nuevamente la rejilla lateral.
7. Vuelva a enchufar el aparato a la red.



N.B.: Utilice exclusivamente bombillas de 25 W 230 V, tipo E-14, T300°C, que se pueden solicitar al servicio de asistencia.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE ENCIMERAS ELÉCTRICAS CONVENCIONALES

Antes de limpiar la encimera, desconéctela de la red eléctrica y espere a que se enfríe.

Cuidado y mantenimiento de la encimera eléctrica convencional

- Utilice un paño y agua caliente con jabón.
- No utilice productos abrasivos, limpiadores que sean corrosivos o contengan cloro, ni esponjas que puedan rayar la superficie.
- No deje sustancias ácidas sobre la encimera (vinagre, sal, zumo de limón, etc.).

Encimera de acero inoxidable

- Utilice un limpiador para acero inoxidable recomendado por el fabricante.

N.B.: el uso prolongado de la encimera puede producir una ligera decoloración de la superficie de acero inoxidable alrededor de las placas eléctricas. Esto se debe a la alta temperatura de las placas.

Limpieza de las placas

Limpie las placas en caliente (¡pero nunca a alta temperatura!). Utilice un paño humedecido en agua con sal. Seque y limpie las placas con un trapo humedecido en aceite de cocinar.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA ENCIMERA DE VITROCERÁMICA

Limpie la encimera, una vez fría, cada vez que la use. Esto evitará que se acumule suciedad y facilitará la limpieza.

- Utilice un paño limpio, esponjas de limpieza absorbentes y un lavavajillas o un limpiador especial para vitrocerámica.
- Quite la suciedad incrustada con la rasqueta que se suministra y con productos de limpieza específicos.
- Limpie las salpicaduras antes de que se solidifiquen por el calor sobre la superficie de vitrocerámica.
- No utilice productos abrasivos, lejía, aerosoles limpia-hornos ni esponjas que puedan rayar la superficie.
- La encimera debe tratarse periódicamente con cera protectora para superficies vitrocerámicas de una marca recomendada por el fabricante.



GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno no funciona

- Apague el horno y vuelva a encenderlo para ver si el problema subsiste.
- Verifique la presencia de corriente eléctrica en la red.
- Asegúrese de que el mando selector del horno no esté en la posición "0".
- Si el visor electrónico presenta el mensaje "STOP", pulse el botón 2 para restablecer el horno y después programe el reloj (ver la Ficha Del Programador entregada por separado).
- Si el visor electrónico presenta el mensaje "Fxx", póngase en contacto con el servicio de asistencia, indicando el mensaje de error presentado.

El plano de cocción no funciona

- Verifique la presencia de corriente eléctrica en la red.
- Asegúrese de que el mando selector del horno no esté en la posición "0".
- Ponga el interruptor de desconexión multipolar en "OFF" durante unos minutos y después vuelva a ponerlo en "ON".

SERVICIO DE ASISTENCIA

- **Antes de ponerse en contacto con el servicio de asistencia:**

1. Trate de resolver el problema (ver en la pagina "Guía para la solución de problemas").
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para ver si el fallo se repite.

Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, póngase en contacto con el servicio de asistencia más cercano.

Indique lo siguiente:

- la naturaleza del problema.
- el tipo y modelo exactos.
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra Servico, o Service, en la placa de datos), situado debajo de la encimera, en la Ficha del producto, o en el borde derecho del vano del horno (visible con la puerta del horno abierta). El número de servicio también se indica en el folleto de la garantía.
- su dirección completa (incluido el código postal) y su número de teléfono.



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

- Estos aparatos están diseñados para entrar en contacto con alimentos y están fabricados de acuerdo con la Directiva 89/109/EEC.
- Se han diseñado para su uso como aparatos domésticos de cocina. Cualquier otro uso de los aparatos (p. ej., para calentar una habitación) se considera impropio y potencialmente peligroso.
- Estos aparatos se han diseñado, construido y puesto a la venta de acuerdo con:
 - los requisitos de seguridad de la Directiva "Bajo Voltaje" 73/23/EEC;
 - los requisitos de protección de la directiva "CEM" (Compatibilidad Electromagnética) 89/336/EEC;
 - los requisitos de la Directiva 93/68/EEC.
- Este aparato cumple los requisitos de protección contra incendios de la Clase "Y".